



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG  
Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230  
compras@pirangucu.mg.gov.br  
CNPJ: 18.025.981/0001-97

---

---

## **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**

---

---

### **PROCESSO LICITATORIO Nº 004/2025 PREGÃO ELETRÔNICO Nº 003/2025**

#### **1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

1.1. A presente contratação tem como objeto o Registro de preços para futura e eventual aquisição parcelada de Merenda Escolar, destinados a atender aos alunos da rede municipal de ensino do município de Piranguçu, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), exclusiva para ME, EPP e MEI ou Equiparadas, conforme descrição, especificação e condições previstas neste anexo.

#### **2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

2.1. O presente certame será nos termos das leis Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e a Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e as exigências estabelecidas neste Edital.

#### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

3.1. A alimentação escolar é um direito de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Educação, nos 200 dias letivos, e deve atender a todas as legislações pertinentes ao PNAE, assim, a presente aquisição se faz necessária para atender o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

3.2. A aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do Município de Piranguçu, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde aqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

3.3. A presente solicitação de compra de gêneros alimentícios visa atender à demanda de merenda escolar para o ano de 2025, garantindo uma alimentação segura, adequada e inclusiva para todos os alunos das escolas municipais.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

3.4. O planejamento foi elaborado com base nas necessidades observadas em 2024, uma vez que as matrículas para o próximo ano ainda não foram concluídas. Essa aquisição visa assegurar que o fornecimento de alimentos em 2025 ocorra de forma contínua e adequada, respeitando as exigências nutricionais e as necessidades especiais da população estudantil, reforçando o compromisso da Secretaria Municipal de Educação com o bem-estar e o desenvolvimento integral dos alunos

#### **4. REQUISITO DA CONTRATAÇÃO**

4.1. Serão adquiridos os seguintes itens:

| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>UNID.</b> | <b>QUANTIDADE</b> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------|
| <b>ABACAXI PÉROLA</b> , deverá pesar aproximadamente 02 kg Tamanho médio, de coloração amarelo esverdeada, firme, sem partes estragadas. Grau de maturação adequado para o consumo e que suporte transporte, manipulação e armazenamento por até três dias. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Livre de resíduos de fertilizantes.                                                                                                                                                                                                                                       | UNID         | 700               |
| <b>AÇÚCAR, TIPO CRISTAL</b> , Textura em grânulos finos e coloração branca. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fornecimento em pacote contendo 05 kg, com data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de fornecimento com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser entregue no máximo 30 após o empacotamento). | PCTE         | 600               |
| <b>AGRIN VINAGRE</b> , 750 ml, Vinagre – Vinho Branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                                                                                                                                                                                               | UNI          | 125               |
| <b>AMENDOIM</b> , última safra, produto de 1a qualidade Amendoim selecionado miúdo com casca. Deverá ser entregue em embalagem plástica atóxica, transparente contendo 2 a 5kg do produto sendo avaliado o preço por quilo. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCT          | 200               |
| <b>AMIDO DE MILHO</b> , Produto amiláceo extraído do milho. Embalagem: deve estar intacta, vedada com 200g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | PCT          | 200               |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>AMIDO DE MILHO</b> , produto amiláceo, extraído do milho, preparado a partir de matérias primas sã, limpas, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, detritos animais e vegetais, livre de fermentação, não podendo estar rançoso. Embalagem com 500 gramas em caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente contendo peso de 500 gramas. Na embalagem deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e classificação da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade mínima de 09 meses a partir da data de fabricação. Reposição do produto: em caso de alteração do mesmo antes da data de vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade. Modelo NACIONAL. Pacote 500 Gramas | PCTE | 200   |
| <b>ARROZ BRANCO</b> , longo fino, tipo 1. Coloração perolada e translúcida, não necessitando escolher e lavar. Rendimento após cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais o peso antes da cocção. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fornecimento em pacote contendo 05 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. tipo 01, (livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Deverá ser entregue no                                                                                                                                                                                                                                                                         | PCT  | 1.200 |
| <b>AVEIA EM FLOCOS FINOS</b> , Composição nutricional mínima em 100g (15g de proteína; 7,5g de lipídios; 55g de carboidratos; valor calórico 347,5kcal). Fornecimento em caixa de 200gr. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | CX   | 200   |
| <b>AZEITE DE OLIVA</b> , Extra virgem, deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor característicos e deverá estar isento de ranço e de outros aspectos indesejáveis, em embalagem de vidro escuro de 500 ml, e rotulagem nutricional obrigatória. Com validade superior a 50% de acordo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | UN   | 40    |
| <b>BATATA PALHA</b> , pacote contendo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e de validade. Pacote 500 Gramas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCT  | 50    |
| <b>BISCOITO DOCE</b> , Biscoito tipo Maizena. Produzido com farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, crocante, livre de gorduras trans. Embalagem primária transparente plástica, atóxica, padronizada, e acondicionados em caixas de papelão padrão, contendo dados do produto. Fornecimento em pacotes com 350 gramas. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | PCT  | 100   |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |      |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
| <b>BISCOITO DOCE</b> , tipo Maria, composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal, açúcar e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g e embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                                                                                                                                                                                           | UNI  | 100 |
| <b>BISCOITO INTEGRAL</b> , tipo água e sal ou Cream Cracker, pacote de 400g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, amido, extrato de malte, fermento biológico, fermentos químicos, bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (protease). Contém glúten. Pode conter traços de leite. O produto, assim como sua embalagem, deverá estar em conformidade com a legislação vigente, constando marca, data de fabricação e validade mínima de seis (06) meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade, Modelo NACIONAL Pacote 400 Gramas. | PCTE | 500 |
| <b>CANELA EM PÓ FINA</b> , coloração marrom. Embalagem plástica, atóxica, cor opaca, conter dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Fornecimento em pacote de 100g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | PCT  | 40  |
| <b>CANJICA DE MILHO</b> , de cor branca, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, preparado com matéria sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas e larvas, detritos vegetais ou animais. Embalagem: sacos de polietileno atóxico, resistente, na embalagem deverá constar nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de 06 meses da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Modelo NACIONAL. Pacote 500 Gramas.                                                                                                                                                                                                         | PCTE | 300 |
| <b>CANJQUINHA, DE MILHO</b> , pacote de 1 kg., (subproduto do grão de milho de cor amarela, fina, livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagem com informação do fabricante, prazo de validade de no mínimo 01 ano a contar a partir da data de entrega                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG   | 100 |
| <b>CARNE DE FRANGO</b> , peito c/ osso - Frango congelado a uma temperatura de 17oC, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deve apresentar-se c/ aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, s/ manchas esverdeadas, livres de parasitas sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Com prazo de validade para 01 ano.                                                                                                                                                                                                                                                      | KG   | 810 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>CARNE, BOVINA EM PEDAÇO FRESCA</b> (musculo), cortada em cubos de aproximadamente 3 cm., resfriada a uma temperatura de 4°C e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se c/ aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, s/ manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração." Embaladas em pacotes contendo 2 KG.   | KG  | 550 |
| <b>CARNE, BOVINA MOÍDA FRESCA</b> (acém), Carne bovina tipo acém, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se c/ aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, s/ manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Embaladas em pacotes contendo 2 KG.                             | KG  | 650 |
| <b>COCO RALADO</b> , coco desidratado, sem adição de açúcar. Produto de boa qualidade, com sabor, odor e textura característicos do produto. Pacotes com aproximadamente 100g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Produzido a partir de matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Cor, cheiro e sabor próprios, grânulos soltos, secos e brancos. Embalagem: filme de poliéster metalizado com polietileno,. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade, Modelo NACIONAL. Pacote 100 Gramas. | PCT | 200 |
| <b>COLORÍFICO</b> , em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos, dessecados e moídos, de coloração amarela, com aspecto com cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos e a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, hermeticamente vedado e resistente, embalado em caixa de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante     | KG  | 50  |
| <b>CREME DE LEITE</b> , creme de leite tradicional, contendo no mínimo 200g, em caixa UHT, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá conter mínimo de 17% de gordura. Validade superior a 50% de acordo com data da embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | CX  | 200 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| <b>DOCE, DE GOIABA</b> , goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes com aproximadamente 400g, embalados em caixa de papelão reforçado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.                                                | unid  | 220 |
| <b>EXTRATO DE TOMATE</b> , Produto de coloração vermelha intensa, textura espessa e homogênea, sem separação de líquidos ou partículas sólidas, devendo apresentar tomate como o primeiro ingrediente evidenciando sua concentração predominante, sal e não deve conter açúcares adicionados, conservantes e corantes artificiais. Deve estar armazenado em embalagem tipo sachê (metalizada) contendo 300gr do produto. Validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                              | Sache | 600 |
| <b>FARINHA, DE MANDIOCA TORRADA</b> , Textura seca, fina, classe branca. Embalagem plástica, transparente, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem, produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Fina, seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagens com informação do fabricante, nutricionais e prazo de validade.                                                                                                                                     | KG    | 70  |
| <b>FARINHA, DE MILHO</b> , pacote com 1 kg., (produto obtido dos processos de moer e torrar o milho. Seca, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos, embalagens com informação do fabricante, nutricionais e prazo de validade)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | KG    | 80  |
| <b>FARINHA, DE TRIGO</b> . Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, com a presença de nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras. A embalagem de 1 kg e deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Farinha de trigo especial. Pó uniforme, sem formação de grumos, coloração branca. Fortificada com ferro e ácido fólico de acordo com legislação vigente. Embalagem plástica atóxica, não violada, contendo dados do produto. Validade mínima de 6 (seis) meses a contar da data de entrega do produto. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. | KG    | 70  |
| <b>FEIJÃO CARIOCA</b> , tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e sãos, isentos de outros tipos de feijões e grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PCT   |     |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| <b>FEIJAO PRETO</b> , tipo 1, Feijão preto, tipo 1, safra nova. Grãos inteiros e são, isento de outros tipos de feijões e grãos. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                            | KG     | 500    |
| <b>FERMENTO EM PÓ</b> , químico. 200 gramas, deverá apresentar coloração branca ou levemente amarelada, textura: fina e uniforme, livre de grumos. Composição bicarbonato de sódio, Ácido tartárico (ou outro ácido adequado para o processo de fermentação), Amido de milho ou outro estabilizante; Embalagem potes com tampas que garantam um fechamento hermético. O rótulo deverá conter: Nome do produto (Fermento em Pó Químico), Peso líquido: 100g, Ingredientes, Data de fabricação e validade, Lote, Instruções de armazenamento, Nome do fabricante e origem do produto | Frasco | 70     |
| <b>FOLHA DE LOURO</b> , Condimento, apresentação natural, matéria-prima louro, aspecto físico folha seca, aplicação culinária em geral. Fornecimento em pacotes de 100g. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | PCT    | 80     |
| <b>FRANGO SOBRECOXA</b> , congelada. Seleccionada, sem tempero, resfriado com data de validade estampada no pacote, 10 dias a partir da data de entrega e com % de água estipulada por lei, de Excelente Qualidade. Com marcas e carimbos oficiais, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem                                                                                                                                                                            | KG     | 200    |
| <b>FUBÁ</b> , produto obtido pela moagem do milho. Pacote de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                                                                                                                                                                                                                             | KG     | 112    |
| <b>IOGURTE TRADICIONAL</b> , sabor morango sabor morango semidesnatado ou desnatado, Deverá apresentar uma textura cremosa e uniforme, sem separação excessiva de soro ou a presença de grumos. Sua coloração deve ser branca ou levemente amarelada, sem sinais de fermentação avançada ou bolhas. Embalagem lacrada, sem danos externos, com data de validade legível, dentro do prazo. Sob refrigeração entre 4° e 8° C. Validade: O produto deve apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de fabricação, em frasco de 900 ml.                                    | Frasco | 250    |
| <b>IOGURTE TRADICIONAL</b> , sabor morango semidesnatado ou desnatado, Deverá apresentar uma textura cremosa e uniforme, sem separação excessiva de soro ou a presença de grumos. Sua coloração deve ser branca ou levemente amarelada, sem sinais de fermentação avançada ou bolhas. Embalagem lacrada, sem danos externos, com data de validade legível, dentro do prazo. Sob refrigeração entre 4° e 8° C. Validade: O produto deve apresentar validade mínima de 15 dias a partir da data de fabricação. Embalagem contendo 160gr                                              | Frasco | 15.000 |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |      |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| <b>LARANJA PERA</b> , classificação extra, pesando aproximadamente 200g/und. As frutas devem ser firmes, com coloração amarelada, não apresentar cor vermelha, sem deformação, danos mecânicos ou doenças.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | UNI  | 10.000 |
| <b>LARANJA POKAN</b> , médio amadurecimento, firmes, íntegra, sem manchas e cor característica uniforme, Modelo IN NATURA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | KG   | 500    |
| <b>LEITE INTEGRAL</b> , em embalagens Tetra Pak de 01 litro (com estabilizante Citrato de sódio e processado pelo sistema UHT à uma alta temperatura, por poucos segundos, mantendo as qualidades essenciais do leite). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, no do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante                                                                                                                                                                                                                                             | LT   | 3.500  |
| <b>LINGUIÇA TOSCANA</b> , frescal, tipo toscana, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno contendo 5 kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | KG   | 200    |
| <b>MAÇÃ NACIONAL</b> , deverá ser classificada extra pesando aproximadamente 1 20gr/unid, a fruta deve ser firme, c/ coloração vermelha, deve apresentar-se s/ deformação e ausência de danos mecânicos e doenças                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | UNI  | 7.000  |
| <b>MACARRÃO, TIPO ARGOLINHA</b> com ovos para sopa., deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo Embalagem de polietileno atóxica de 500g e embalagem secundária com 10kg, contendo a validade de no mínimo 06 a 01 ano, com os registros obrigatórios do ministério competente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | PCTE | 300    |
| <b>MACARRÃO, TIPO ESPAGUETE</b> , vitaminado, espaguete, nº 9, cor amarela, obtida pelo amassamento da farinha de trigo especial, ovos, e demais substâncias permitidas, isenta de corantes artificiais sujidades, parasitas, admitida umidade máxima 13% , Embalagem de 500g, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. | PCTE | 470    |
| <b>MAMÃO</b> , tipo papaia, médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e cor característica uniforme, Marca IN NATURA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | KG   | 100    |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|
| <b>MARGARINA</b> , produzida exclusivamente de gordura vegetal, com adição de sal., em potes de polipropileno com lacre de papel aluminizado entre a tampa e o pote, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo contendo peso líquido 500g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante, com no mínimo 85% de Lipídios   | Pote | 350   |
| <b>MELANCIA</b> , médio amadurecimento, firmes, íntegras, sem manchas e cor característica uniforme. Deve ser entregue em caixas resistentes de madeira ou plásticas, Marca IN NATURA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG   | 4.000 |
| <b>MILHO PARA PIPOCA</b> , tipo 1, embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Não deve apresentar umidade, misturas inadequadas, presença de impurezas, odor desagradável. A embalagem deve estar intacta, prazo de validade de seis (06) meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Pacote 500 Gramas. | PCTE | 500   |
| <b>MISTURA PARA BOLO CHOCOLATE</b> , mistura em pó para o preparo de bolos, sendo necessária apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), sal e aromatizantes. (embalagem de 450 gr). Sabor: chocolate.                                                                                                                                                                                                          | PCT  | 50    |
| <b>MISTURA PARA BOLO COCO</b> , mistura em pó para o preparo de bolos, sendo necessária apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), sal e aromatizantes. (embalagem de 450 gr). Sabor: coco.                                                                                                                                                                                                                    | PCT  | 50    |
| <b>MISTURA PARA BOLO LARANJA</b> , mistura em pó para o preparo de bolos, sendo necessária apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), sal e aromatizantes. (embalagem de 450 gr). Sabor: laranja.                                                                                                                                                                                                              | PCT  | 50    |
| <b>MISTURA PARA BOLO SABOR ABACAXI</b> , mistura em pó para o preparo de bolos, sendo necessária apenas a adição de ovos e leite. Composição farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico (pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico), sal e aromatizantes. (embalagem de 450 gr). Sabor: abacaxi.                                                                                                                                                                                                        | PCT  | 50    |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| <b>ÓLEO</b> , de soja refinado. Embalado em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassadas, sem estufamentos, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500 ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante | UNI  | 1010   |
| <b>ORÉGANO SECO</b> , Puro, sem adição de outro ingrediente. Acompanhada ou não de pequenas porções florais. Embalagem plástica, atóxica, transparente e não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem. Fornecimento em embalagem de 20g.                                                                                                | PCT  | 80     |
| <b>OVOS FRESCOS</b> , de galinha tipo, apresentando casca lisa, embalagem em dúzias e acondicionadas em caixas de papelão limpas e isentas de odor característico de ovos deteriorados, ausência de larvas e/ou outros parasitas. Com registro no Ministério da Agricultura, SIF, CISPOA. Os ovos deverão estar limpos e não trincados. Prazo de validade de no mínimo 15 dias, a contar da data de fornecimento.                                                                                                     | DZ   | 200    |
| <b>PÃO DE DOCE</b> , tipo pão para cachorro-quente, pesando 50gr, fabricado com matéria prima de primeira qualidade. Embalagem atóxica e higienizada, com identificação do produto e prazo de validade, deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas.                                                                                                                                                                                                                 | UN   | 10.000 |
| <b>PÃO FRANCÊS</b> , peso mínimo por unidade 50 gramas. Fresco, macio, coloração média, apropriado para consumo no dia do recebimento. Acondicionados em embalagens plásticas transparentes (máximo 20 unidades por saco), sendo avaliado o preço por unidade. Deverá ser entregue de acordo com cronograma de datas e quantidades já separadas por escolas.                                                                                                                                                          | UNID | 32.000 |
| <b>PÊSSEGO</b> , médio amadurecimento, firmes, íntegros, sem manchas e com característica uniforme, Modelo IN NATURA.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | KG   | 300    |
| <b>PÓ DE CAFÉ</b> , Café em pó homogêneo, torrado e moído, gosto predominante de café arábica. Empacotamento: Tipo Alto Vácuo em pacotes de 250 gramas. Deverá constar na embalagem o número do lote, data de fabricação e prazo de validade. Com data de validade de no mínimo 06 (seis) meses a contar da data de fornecimento. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                        | KG   | 350    |



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|
| <b>POLPA DE FRUTA</b> , sabor variado, composto líquido, extraído pelo esmagamento das partes comestíveis de frutas carnosas, apresentação na forma de polpa de fruta congelada, líquido obtido da fruta madura e são; processo tecnológico adequado, submetido a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o consumo, isento de fragmentos das partes não comestíveis e sem açúcar, com aspecto em pasta mole, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica de 1kg, suas condições deverão estar de acordo com a resolução CNNPA nº12 de 24/07/78 e RDC 272 de 22/09/05 e suas alterações posteriores. Deve atender às normas de rotulagem geral, nutricional e específicas no respectivo regulamento técnico, devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, prazo de validade, informações nutricionais e selo de inspeção sanitária. Sabores uva, laranja, | KG  | 2.500 |
| <b>POLVILHO AZEDO</b> , embalagem de 1 kg, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Embalagem 1 Quilograma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | KG  | 1.000 |
| <b>SAL</b> , para Tempero, refinado e iodado. Certificação pelo Ministério da Saúde quanto a suplementação de iodo. Embalagem plástica, atóxica, transparente, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Pacote de 1 Kg. Com validade superior a 50% de acordo com data da embalagem.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | KG  | 220   |
| <b>TRIGO PARA QUIBE</b> , obtido a partir de matéria-prima são e limpa e de boa qualidade. Livre de sujidade, parasita e larvas. Isento de matéria terrosa e detritos animais e vegetais. Embalagem: sacos de 500g, de polipropileno transparente e resistente. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto data de fabricação, prazo de validade e n de lote.<br>Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação.<br>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. De boa qualidade. Modelo                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | PCT | 300   |

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação.

4.4. Será avaliados as amostras dos produtos a serem ofertados.

4.5. Das Amostras:

4.5.1. Será exigido a apresentação das amostras dos produtos que não possuem a avaliação de amostra pré aprovada.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

4.5.2. Os produtos com as marcas pré aprovadas, são oriundos de análise de amostras anteriores e tem como objetivo dar maior celeridade ao processo de aquisição.

4.5.3. A apresentação das propostas não está restringida as marcas pré aprovadas, sendo facultado a empresa apresentar oferta de qualquer marca que assim desejar.

4.6. Da avaliação das amostras:

4.6.1. Na avaliação serão analisadas se os itens atendem as especificações pedidas no edital.

4.6.2. Na avaliação das amostras serão consideradas as características sensoriais dos produtos como aparência (cor), qualidade (utilização) e textura (forma após o preparo), sendo que cada um dos itens será pontuado da seguinte forma:

**Aparência**

- Bom: 5,0
- Regular: 2,5
- Insatisfatório: 1,5

**Qualidade**

- Característico acentuado: 5,0
- Característico pouco acentuado: 2,5
- Não característico: 1,5

**Textura**

- Adequada: 5,0
- Moderadamente adequada: 2,5
- Inadequada: 1,5

4.6.3. Obtendo média final, chegamos ao conceito: **Satisfatório:** amostra com média final igual ou superior a 2,5 pontos e **Insatisfatório:** amostra com média final inferior a 2,5 pontos.

4.7.4. As amostras que obtiverem o resultado “Insatisfatório”, ofertando produtos em desconformidade com as exigências contidas neste edital e com o Padrão de Qualidade Identidade serão desclassificadas e o segundo colocado será chamado a apresentar amostra do item e, encontrando-se o segundo colocado nas mesmas



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

condições, será chamado o terceiro e seguintes, conforme ordem de classificação apurada.

4.8. Só serão aceitos os fornecimentos de produtos que estiverem de acordo com as especificações exigidas, estando sua aceitação condicionada à devida fiscalização dos agentes competentes. Não serão aceitos produtos cujos preços unitários excedam o valor médio encontrado no mercado, conforme PLANILHA ESTIMADA DE CUSTOS.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

5.1 A entrega dos produtos será de maneira parcelada, onde a Secretária solicitante irá proceder com a emissão da ordem de serviços da quantidade a ser entregue, levando em consideração o estimativo que será utilizado.

5.2. Da entrega de produtos de origem animal:

5.2.1. Será realizado aquisição de produtos de origem animal, onde poderá ver fracionamento e manipulação dos produtos.

5.2.2. Os produtos deverão ser embalados e identificados conforme modelo padrão ANVISA, onde deverá estar destacado a data da manipulação e sua validade.

5.2.3. A entrega deverá ser realizada em veículo refrigerado para manter a temperatura dos produtos conforme orientação do fabricante para fornecedores de outras cidades.

5.2.3.1. Para fornecedores da cidade, por ter uma distância de deslocamento menor, poderá ser entregue em caixa térmica com medidor de temperatura no prazo máximo de 02 (duas) horas após a manipulação.

5.2.4. Em hipótese nenhuma será aceito produtos condicionados em caixas de isopor.

5.3. Os produtos deverão ser entregues mediante solicitação formal da Administração, com emissão da ordem de serviços.

5.4. O prazo de entrega é até 05 (cinco) dias, após emissão da Autorização de Fornecimento.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

5.5. Os produtos deverão ser entregues na sede das secretarias solicitantes, onde o endereço será fornecido conforme a emissão da Ordem de Fornecimento.

5.5.1. O horário estipulado para a entrega é das 07 às 12 hs e das 13 às 16 hs, de segunda a sexta-feira, não se responsabilizando a Prefeitura pelo recebimento em outro local, dias e horários.

5.6. As despesas com transporte, fretes, bem como qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da contratada.

5.7. Caso detecte alguma falha no fornecimento, em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo de 03 (três) dia útil, sem prejuízo das sanções previstas.

5.8. Caso não seja possível a entrega na data avençada, o contratado deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 02 dias de antecedência para que o pleito de prorrogação de prazo seja analisado pela contratante, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

## **6. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato decorrente da Ata de Registro de Preços, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (caput do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (§ 5º do art. 115 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante do Contratado para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará o representante do contratado para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (caput do art. 117 da Lei nº 14.133, de 2021).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotar no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

6.7.2. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicar ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.8.1. Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema,



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.9.1. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.9.2. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.9.3. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.9.4. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.10. O fiscal administrativo do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou prorrogação contratual.

6.11. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO**



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

7.1. Os produtos serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da notificação do contratado, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 15 (quinze) dias, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 10 (dez) dias).

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertinente à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

7.9. Recebida a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período.

7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.10. Para fins de liquidação, quando cabível, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta junto ao cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.14. Constatando-se, junto o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao o cadastro de fornecedores ou no registro cadastral unificado disponível no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

7.18. Em atendimento ao inciso VI do art. 92 da Lei Federal nº 14.133 de 1º de abril de 2021, o pagamento será efetuado no prazo de até 30 (trinta) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa.

7.19. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.20. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.21. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.21.1. Independentemente do percentual de tributo, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

7.22. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.23. A antecipação de pagamento somente será permitida se propiciar sensível economia de recursos ou se representar condição indispensável para a obtenção do bem ou para a prestação do serviço, conforme determina o § 1º do art. 145 da lei Federal nº 14.133/21.

## **8. DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade pregão, sob a forma eletrônica, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço, por Lote.

8.2. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação:**

8.3. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);

8.5. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

8.7. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.8. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.10. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**Regularidade fiscal, social e trabalhista:**

8.11. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.12. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.13. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.14. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.15. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do

8.16. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

8.16.1. Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.17. A microempresa -ME, empresa de pequeno porte – EPP ou MEI – Microempreendedor Individual, deverá apresentar a Certidão Simplificada da Junta Comercial do Estado de localização da empresa (ME - EPP), expedida até 90 dias antes da data de abertura da proposta, obrigatória para empresas que forem fazer uso do privilégio contido na Lei Complementar 123/2006.

8.17.1 A não entrega da declaração prevista no item anterior, indicará que a licitante se optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar 123/2006.

8.18. Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.19. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

## **9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

9.1. O controle e o gerenciamento das atas de registro de preços serão realizados pelo órgão gerenciador, quanto a:

- I - os quantitativos e os saldos;
- II - as solicitações de adesão; e
- III - o remanejamento das quantidades.

9.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

9.3. A contratação com os fornecedores registrados na ata será formalizada pelo órgão ou pela entidade interessada por meio de instrumento contratual, emissão de nota de empenho de despesa, autorização de compra ou outro instrumento hábil, conforme o disposto no art. 95 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.3.1. Os instrumentos acima especificados serão assinados no prazo de validade da ata de registro de preços.

9.4. Os contratos decorrentes do sistema de registro de preços poderão ser alterados, observado o disposto no art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.5. A vigência dos contratos decorrentes do sistema de registro de preços será estabelecida no edital, observado o disposto no art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O valor de referência será disponibilizado em anexo ao presente termo.

## **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

11.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Piranguçu-MG, 17 de janeiro de 2025.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE PIRANGUÇU**  
**Rua João Antunes Siqueira, 420, Centro - Piranguçu – MG**  
**Fone: (35) 3643 1222 – Fax: (35) 3643 1230**  
**compras@pirangucu.mg.gov.br**  
**CNPJ: 18.025.981/0001-97**

---

Ana Paula de Sales Dias e Silva  
Secretaria Municipal de Educação

